SAMSUNG

I
Istruzioni per l'installazione e l'uso
PIANO COTTURA INDUZIONE

GB
Installation and Operating Instructions
INDUCTION HOB

D
Montage- und Gebrauchsanleitung
ELEKTRO-GLASKERAMIKMULDE

F
Mode d'installation et d'utilisation
TABLE VETROCERAMIQUE

NL
Instructies voor installatie en gebruik
GLASCERAMIEL PLAAT

PL
Instrukcja instalacji i obsługi
CERAMICZNA PŁYTA GRZEJNA

S
Instruktioner för installation och användning
KERAMISK GLASHÄLL

N
Anvisninger for installasjon og bruk
KERAMISK TOPP

DK
Installations- og brugsanvisning
GLASKERAMISK KOGEPLADE

FIN
Asennus- ja käyttöohjeet
LASI-KERAAMINEN KEITTOTASO



MODEL:
C61IDGN0

Innehållsförteckning

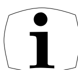
Användning av bruksanvisningen

Innan utrustningen används, läs bruksanvisningen noggrant och var uppmärksam på säkerhetsinformationen som ingår i följande avsnitt. Förvara denna bruksanvisning för framtida användning. Om utrustningen överlåtes till andra personer, ska du komma ihåg att även överlämna denna bruksanvisning till den nya användaren.

Följande symboler används i texten



Anger en säkerhetsfara.
Varning Informerar om den personliga säkerheten.
Viktigt Användbar information för att undvika att utrustningen skadas.



Denna symbol indikerar nyttig information och praktiska råd.



Denna symbol hänvisar till åtgärder som ska tillämpas för att skydda miljön.

Elsäkerhet

Innan apparaten ansluts till elnätet:

- kontrollera typskylten (sitter på apparatens nedre del) föratt vara säker på att spänning och effekt överensstämmermed nätets och att anslutningskontakten är av rätt typ.Rådfråga en kompetent eltekniker om du har problem.
- Underhållet av utrustningen ska endast utföras av behörig personal. Reparationer som utförs av obehöriga personer kan förorsaka personskador eller allvarliga skador på utrustningen. Om utrustningen måste repareras, kontakta den lokala serviceverkstaden. Försummelse av dessa anvisningar kan förorsaka skador och leda till att garantin upphör att gälla.
- Utrustningar för inbyggnad ska endast användas efter att de har installerats i ramar eller på arbetsplatser som överensstämmer med gällande standard. Detta garanterar ett tillräckligt skydd mot kontakt för de elektriska enheterna.
- Om utrustningen går sönder eller om sprickor eller brott uppstår:
  - Stäng av alla värmezoner.
  - Koppla från spishällen från huvudströmförsörjningen för att undvika risk för elstötar.
  - Kontakta den lokala serviceverkstaden.
  - Använd inte spishällen förrän glasytan har reparerats.
- Använd inte spishällen för att värma aluminiumfolie, produkter som är inlindade i aluminiumfolie eller fryst mat som är förpackade i aluminiumbehållare.



Barnsäkerhet

- Denna glaskeramikhäll bör ej användas av barn eller andrapersoner som behöver tillsyn.
- Se till att barn inte leker medglaskeramikhällen.
- För personer med pacemaker eller lik-nande är det viktigt att kontrollera om denna kan störas avglaskeramikhällen.

Säkerhet vid användning

- Utrustningen ska endast användas för tillagning och stekning av livsmedel i hemmet. Utrustningen har inte projekterats för en industriell eller kommersiell användning.
- Använd aldrig spishällen för att värme omgivningen.
- Var försiktig när elektriska apparater ansluts till vägguttag som sitter i närheten av spishällen. Stickkontakterna ska aldrig komma i kontakt med spishällen.
- Metallföremål som till exempel knivar, gafflar, skedar ellerkastrullock bör ej läggas på glaskermikhällens yta då dessakan hettas upp.
- Om fett eller olja överhettas kan dessa antändas snabbt. Lämna aldrig kastruller obevakade när rätter tillagas i olja eller fett.
- Undvik att spilla vätskor; för att koka eller värma vätskorminska istället värmen.
- Lämna inte kokzonen påslagen med tomma kastruller ellerstekpannor, ej eller helt utan kokkärl.
- Efter användningen stäng av kokzonen medtouchkontrollen, förlita er inte på sensorn (som känner avkastrullen).
- När ni använt klart kokzonen stäng av den medtouchkontrollen som beskrivet nedan.
- Se till att kontrollpanelerna alltid är torra och rena.
- Lägg aldrig brännbara material på spishällen: I annat fall kan brand uppstå.

Säkerhet vid rengöring

- Stäng alltid av utrustningen före rengöringen.
- Av säkerhetsskäl ska utrustningen aldrig rengöras med ångstrålar eller med rengöringsmaskiner med högt tryck.
- Rengör spishällen enligt anvisningarna för rengöring och underhåll som anges i denna bruksanvisning.

Kassering



Den här apparaten överensstämmer med europadirektivet2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE). Genom att försäkra sig om att den här produktenelimineras på rätt sätt, bidrar användaren till att förebyggaeventuella negativa följdrisker för miljö och hälsa.

Symbolen  på produkten eller på bifogad dokumentationindikerar att den här produkten inte ska behandlas omhushållsavfall utan ska överlämnas till lämplig avfallsstationför återvinning av elektriska och elektroniska apparater.Kassera enligt gällande lokala normer för avfallshantering.För ytterligare information om hantering och återvinningav produkten, kontakta det lokala kontoret,uppsamllingsstation för hushållsavfall eller affären därprodukten inhandlats.



Varning! Innan den gamla utrustningen kasseras, ska den göras obrukbar så att den inte kan utgöra en källa till fara.

- Utrustningen ska inte kasseras tillsammans med hushållssoporna.
- Hos din lokala sopstation tillhandahålls information angående hämtningsdatum och anläggningar som är öppna för allmänheten för kassering av sopor.

Följande instruktioner gäller endast installatören och är enguide för installationen, regleringen och underhållet enligtgällande regler och lagar.

Installation på arbetsbänk

Kokhällen är konstruerad för att monteras in i en arbets-bänk, såsom visas på bilden. Lägg det medföljandeisoleringsmaterialet runt hela kokhällens omkrets och förin det i hålrummet där hällen inmonteras (utskärningensdimensioner fig. 3).Fixera kokhällen på arbetsbänken med hjälp av de 4 stöden,genom att vrida dem på lämpligt sätt beroende på tjockle-ken på arbetbänkens skiva (fig. 4).

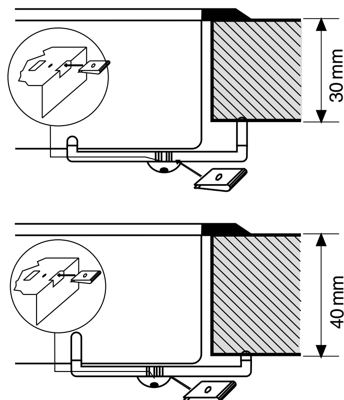


Fig. 3

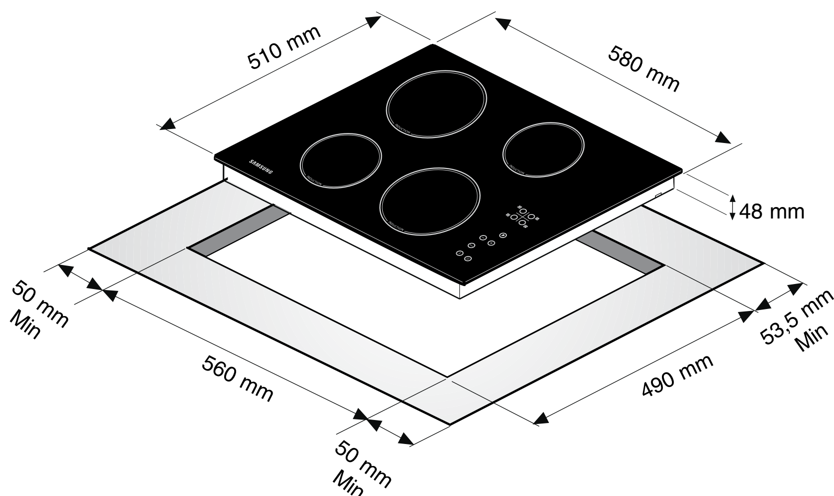


Fig.4

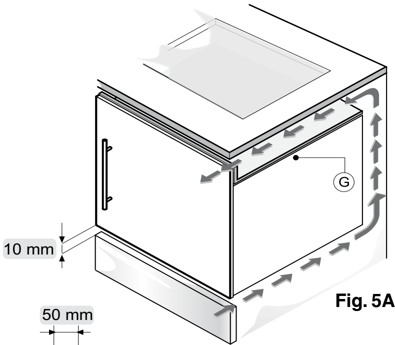


Fig. 5A

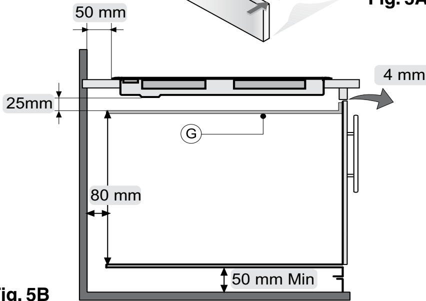


Fig. 5B

Installation på en köksmöbel

Om den nedre delen av apparaten, efter installationen, äråtkomlig, är det nödvändigt att montera en mellanplatta G (Fig.5A) och respektera de angivna avstånden (Fig. 5B).

För att cirkulation av kall luft skall möjliggöras, måste detfinnas öppningar i köksinredningen (fig.5A), ochvärdena i fig.5B måste respekteras.

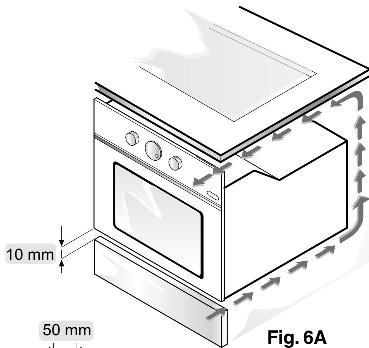


Fig. 6A

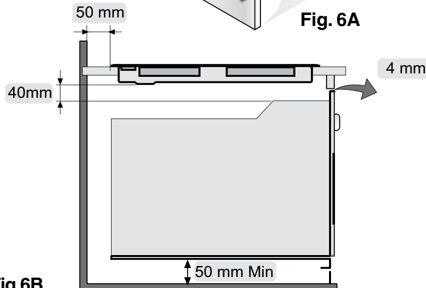


Fig.6B

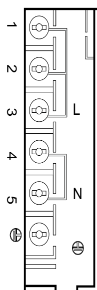
Installation på en ugn

Om hällen är installerad ovanpå en ugn, är inte mellan-väggen nödvändig. (Fig. 6A -6B).

För att cirkulation av kall luft skall möjliggöras, måste detfinnas öppningar i köksinredningen (fig.6A), ochvärdena i fig.6B måste respekteras.


VIKTIGT: om en ugn är placerad under induktionshällenskall den helst vara försedd med fläkt för avkylning.Använd inte induktionshällen medan **PYROLYSRENGÖRINGEN** är i funktion.


VARNING: för att så mycket kall luft som möjligt skall kunnacirkulera, måste det vara ett minimumavstånd på **40 mm** mellan enheten och andra apparater som installerats underinduktionshällen (fig.6B). I varje fall måste luftcirkulationen vara tillräcklig.



220-240V~ H05V2V2-F 3G 2.5mm²

Anslutning till elnätet (Fig. 7)

Innan ni påbörjar de elektriska anslutningarna försäkra erom att:- jordkabeln är 2 cm längre än de andra ledningarna;- elanläggningen motsvarar anvisningarna på lappen somär fäst på undersidan av arbetsytan;- elanläggningen är utrustad med jordkabel i enlighet medgällande regler och lagar i landet.

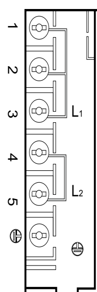
Jordkabeln är obligato-risk enligt lag.

Om utrustningen är försedd med stickkontakt, ska du försäkra dig om att du kommer åt eluttaget efter installationen.

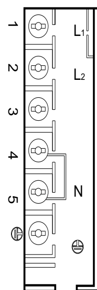
Om utrustningen är försedd med kabel utan stickkontakt, är det nödvändigt att installera en flerpolsbrytare som har en öppning på minst 3 mm mellan kontakterna och som är anpassad till effekten som anges på märkplåten och överensstämmer med gällande nationella normer (den gulgröna jordkabeln får inte avbrytas från brytaren). När installationen av utrustningen är klar ska det vara enkelt att komma åt flerpolsbrytaren.

Om spishällen inte är försedd med kabel ska följande typanvändas:H05V2V2-F.

Kabeln får inte vid någon punkt nå en temperatur på somär 50 °C högre än rumstemperaturen.



220-240V~ H05V2V2-F 3G 2.5mm²



380-415V2N~ H05V2V2-F 4G 2.5mm²

Fig. 7

Före användning

Första rengöring

Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa och ett rengöringsmedel för spishällar av glaskeramik.



viktigt: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Ytan kan skadas.

Användning av spishällen

INDUKTIONSPRINCIPEN

Induktionssystemet för glaskeramikhällar grundar sig på ettfysiskt fenomen kallat magnetisk induktion.Grundläggande i detta system är en induktionsspole somalstrar värmen genom elektromagnetiska fält direkt tillkastrullen utan mellanliggande medel (till skillnad från tra-ditionella spishällar, se fig. 1).

FÖRDELAR

Om man jämför glaskeramikhällen med traditionella elek-triska spishällar är den nya induktionshällen:

- **Säkrare**: låg temperatur på glashällens yta.
- **Snabbare**: kortare tilllagningstid.
- **Mer exakt**: glaskeramikhällen reagerar genast påtouchkontrollen.
- **Effektivare**: 90% av den använda energin förvandlas tillvärme.

Kastrull med magnetisk botten

Glaskeramikhäll

Elektromagnetiskt fält

Induktionsspole

Elsystem

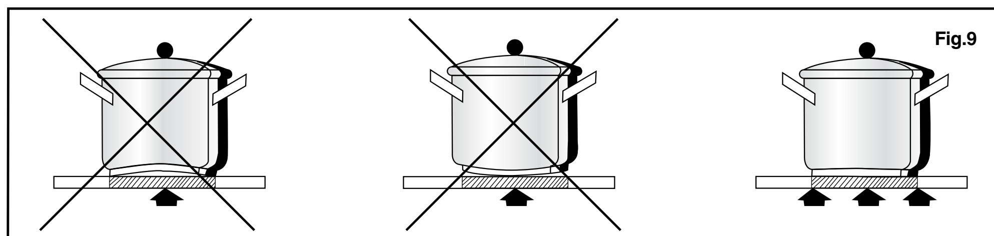
Strömförsörjning

Fig.1

KOKKÄRL(Fig.9)
Induktionshällen (för matlagning) använder sig av ett mag-netiskt fält för att producera värme. Kokkärlen måste där-för innehålla järn. Det är möjligt att kontrollera om kokkärletinnehåller järn med en magnet.


Viktigt:

För att undvika permanenta skador på glaskeramikhällensyta använd ej:
- kärl som inte har fullständigt platt botten.
- metallkärl med emaljerad botten.
- Använd inte kärl som har ojämn skrovlig botten, för attundvika att hällens yta repas.
- Kastruller med botten av aluminium eller koppar kan förorsaka metallfläckar på glaskeramikytorna. Dessa fläckar är mycket svåra (för att inte säga omöjliga) att ta bort.
- För att erhålla bästa möjliga tillagningsresultat rekommenderas att använda kastruller med samma diameter som induktionsplattan, så att de identifieras av den magnetiska detektorn.


Fig.9

Det går att sätta på Boostern på två värmezoner (Fig. 8)

Fig.8

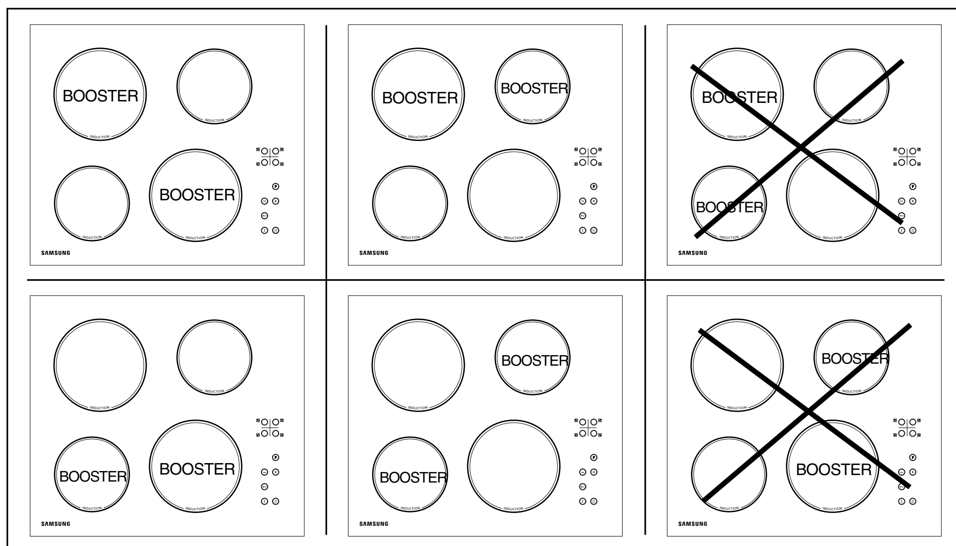
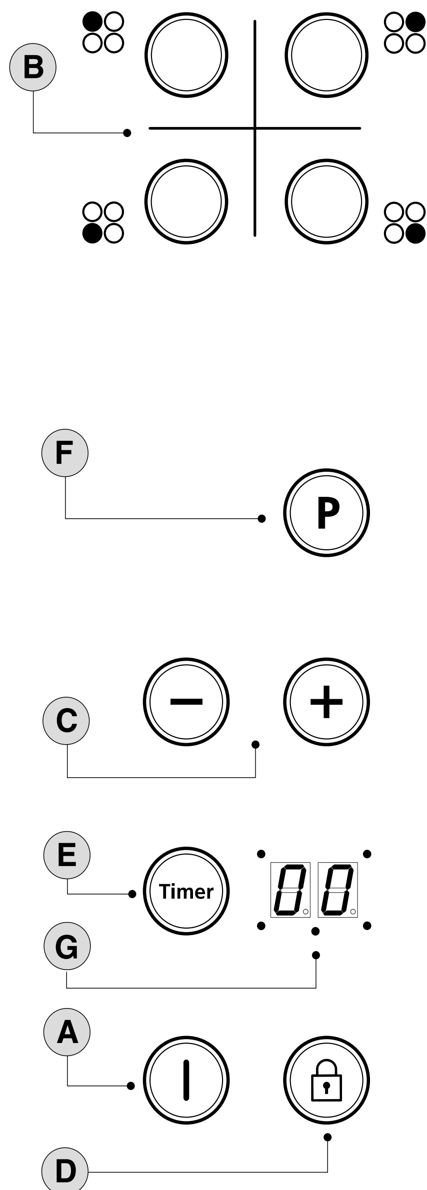


Fig.10



Sätta på utrustningen
Tryck på knappen **A** för att sätta på spishällen.
Tryck på en av knapparna i partiet **B**, som motsvarar den värmezon som ska användas.
Välj önskad tillagningseffekt med knapparna **+/-** i partiet **C** (nummer 9 på displayen motsvarar max. temperatur och 1 motsvarar min. temperatur). Genom att välja **-** ställs effektnivå 9 in, medan om **+** väljs ställs effektnivå 5 in.
Du kan stänga av värmezonen genom att trycka på knappen för aktuell värmezon och sedan samtidigt på symbolerna **+** och **-**.

Temperaturkontroll
Utrustningen är utrustad med ett **Booster**-system (**P**) som medger att förkorta tillagningstiderna. Detta sker genom att en effekt som är högre än nominell effekt används under en fastställd tidsperiod.
För att starta booster-funktionen, sätt på önskad värmezon med vilken effekt som helst och tryck på knappen **P** (Fig. 7**F**). På detta sätt kan högsta temperatur nås på kortast möjliga tid genom att max. effekt används. När funktionen har aktiverats, visas **P** på displayen. Funktionen varar i 10 minuter och när tiden gått ut återgår tillagningen automatiskt till effektnivå **9**. Booster-funktionen kan aktiveras på max. 2 tillagningszoner, en till höger på spishällen och en till vänster. Om Booster-funktionen aktiveras samtidigt med andra värmezoner (utan Booster-funktion), minskas effekten något för dessa värmezoner så länge Booster-funktionen är aktiv. Fig. 8

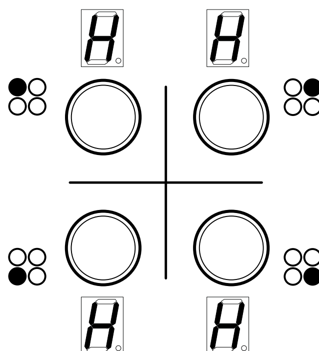
Stänga av utrustningen
Tryck på knappen **A** för att stänga av utrustningen.

Användning av barnsäkerhetsfunktion
För att undvika att spishällen används av barn, kan allafunktioner låsas genom att trycka på nyckelknappen **D**.Denna funktion kan endast aktiveras om spishällen ärtillslagen.

***TIMER*:**
Det går att använda Timer-funktionen samtidigt för varjevärmezon.
Välj önskad värmezon (kan ha vilken effekt som helst).
Tryck på knappen **E** (timer) och en lysdiod indikerar respektive värmezon. Välj sedan önskad effektnivå med knapparna **+** och **-**.
När tillagningstiden har avslutats, stänger timern avvärmezonerna och deaktiverar valet. En ljudsignal hörs i2 minuter för att indikera timerns slut. Tryck på någon av k knapparna för att stänga av ljudsignalen.För att se hur mycket tid som är kvar för varje zon, ärdet bra att trycka på knappen B för önskad zon. Timernkan nollställas genom att välja zon, trycka på knappen E och sedan samtidigt på knapparna **+** och **-**.



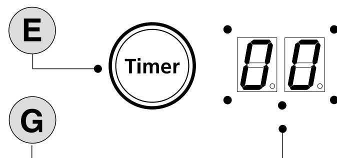
Observera!När spishällen är i funktion visar timerns display värdet00.



VIKTIGT! För att undvika skador på elkretsarna ärspishällen försedd med ett säkerhetssystem motöverhettningen. Vid situationer med lång tillagningstidmed höga effektnivåer, kan spishällen stänga av en ellerflera tillslagna värmezoner tillfälligt tills temperaturernaåtergår till inställda nivåer. På displayen för den tillfälligtavstängda zonen visas omväxlande effektnivån ochförkortningen H E 2. Displayen slutar att blinka närvärmezonen sätts på igen.

Minute-Minder-funktioner:

- Lås upp spishällen genom att hålla nyckelknappen Snedtryckt i 3 sekunder tills nyckellampan släcks.
- Tryck på knappen Timer (E) tills siffrorna 00 visas pådisplayen (G).
- Tryck på knapparna **+** eller **-** för att välja antalet minuter.
- Tryck på knappenTimer för att bekräfta valet. I slutetav den inställda tiden hörs en ljudsignal.



Heat Up-funktion:

Denna funktion används för att värma upp värmezonentill max. temperatur under en viss tid. Sedan sjunkertemperaturen till ett värde som är lägre än vad som harställts in tidigare.

- Heat Up-funktionen aktiveras på följande sätt: Välj zon,ställ in temperaturnivån på 9 och tryck åter på knappen+. På displayen visas bokstaven A. Välj sedan nivån förönskad sluttemperatur med knappen -. Så länge funktionen är aktiv visas bokstaven A pådisplayen omväxlande med inställd slutnivå.

LowTemp-funktion:

Med funktionen Low Temp förblir temperaturen på aktuell zon konstant på 70 °C.

- Aktivera denna funktion genom att välja önskad zon, ställ in zonen på temperaturnivå "1", tryck åter på knappen "-" och på displayen visas symbolen i fig. 11. Tryck på **+** eller **-** för att stänga av funktionen.

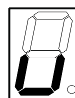


Fig.11

Spishäll



Viktigt! Rengöringsmedlen får inte komma i kontakt med uppvärmd glaskeramikhäll. Efter rengöringen ska alla rester från rengöringsmedlet tas bort med en lagom mängd rent vatten. I annat fall kan rengöringsmedlet ha en frätande effekt när glaskeramikhällen värms upp. Använd inte starka rengöringsmedel såsom sprej för grillar eller ugnar, tvålstålull eller slipande stålull.

Rengör glaskeramikhällen efter varje användning, medan den fortfarande är något varm när du vidrör den.
På detta sätt karboniseras inte eventuella matrester på ytan.
Ta bort förhårdnader, kalkfläckar, fettrester och metallfläckar med hjälp av ett rengöringsmedel som är specifikt för glaskeramikhällar och som säljs i handeln.

Lätt smuts

Rengör kokzonerna så nogrannt som möjligt genom attanvända SIDOL, STAHLFIX eller liknande produkter ochen allduk eller annan pappershandduk, skölj med vattenoch torka med en ren pappershandduk.

Envist smuts

Avlägsna omedelbart (med den speciella skrapan ellerannan valfri sådan) bitar av aluminium- eller plastfolie sområkat smälta, sockerrester eller matrester med högsockerhalt. (Fig.12). På detta sätt undviks möjliga skador påytan.Använd

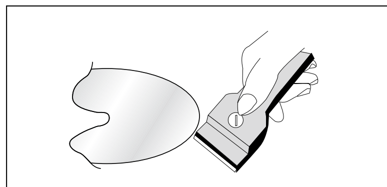


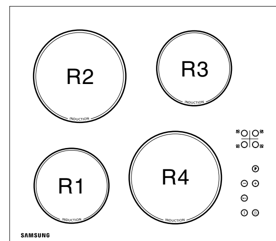
Fig.12

Tekniska data:

Anslutningsspänning	220-240V ~ 380- 415V 2N 50/60 Hz
Max. ansluten effekt	7,4 kW
Nettovikt	10,9 Kg
Bruttovikt	13 Kg

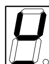
Induktioner:

POSITION	DIAMETER	EFFEKT	BOOSTER
R1	145 mm	1400W	1800W
R2	180 mm	1850W	2500W
R3	145 mm	1400W	1800W
R4	180 mm	1850W	2500W

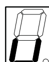


Displayens visningsmöjligheter:

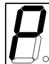
 **Indikerar att zonen är varm fortfarande**

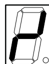
 **Kastrull är olämplig eller saknas**

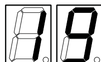
INDUKTIONSPLATTANS DIAMETER	MINIMIDIAMETER FÖR BOTTEN PÅ
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 120 mm

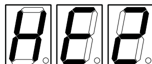
 **Low Temp-funktion aktiv**

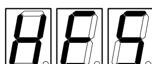
 **Heat Up-funktion aktiv**

 **Boosterfunktion aktiv**

 **O.S.D. (Overflow Safety Device) aktiv**

 **Temperaturnivåer**

 **Överhettad spishäll**

 **Låg spänning**

TILLVERKAREN AVSÄGER SIG ALLT ANSVAR I FALLDÄR GÄLLANDE SÄKERHETSREGLER OCH OVAN-STÅENDE REGLER INTE FÖLJTS.



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030 - 6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (726-7864) 08 25 08 65 65 (euro 0,15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - 121213 (0,15 Min)	www.samsung.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900 20 200 88 (0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 / 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80 8 200 128	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com/es
SWEDEN	0771 - 400 200	www.samsung.com/se
U.K.	0870-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
Republic of Ireland	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800- SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ch

Code No.: DE68-

TW966/01 Stampa TLF 21/02/2008 **3LIP0143**